



Quinta de Pinhanços Colheita Tinto

Cód.103240

Um Dão típico, ao estilo tradicional, elaborado pelo enólogo Álvaro de Castro, da Quinta da Pellada. É complexo, elegante, com ótima estrutura, notas florais, frutadas e terrosas e longo final.

Produtor	Álvaro de Castro e Lusovini
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	Tinto
Uva	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro
Volume	750ml
Safra	2016
Teor alcoólico	13%
Temperatura de serviço	14 - 16°C
Vinificação	Extração pré-fermentativa a baixa temperatura por 24h. Fermentação a temperatura controlada entre 24 e 26°C
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Corpo	Médio
Potencial de guarda	6 a 8 anos
Harmonizações	Carnes vermelhas ensopadas; pernil de cordeiro; risoto de cogumelos; queijos de massa mole